



LEHRIEDER
begeistert

Lehrieder ist Caterer des Jahres 2023

„Naturliebe Küche“ weiter auf Erfolgskurs



Dr. Nadine Lehrieder (Geschäftsführerin), Thomas Domani (Geschäftsführer) | Foto: Ingo Hilger Fotografie Horesco

- Lehrieder gewinnt mit der "Naturliebe Küche" den Preis als „Caterer des Jahres“ in der Kategorie „Nachhaltigkeit“
- „Wachstum“, „Nudging“ und „Ressourcen“ als Wurzeln der „Naturliebe Küche“



Foto: Ingo Hilger Fotografie Horesco

Die Spannung war groß: In Bad Honnef fand am 09.11.2023 erstmalig seit der Corona Pandemie die Preisverleihung der renommierten Auszeichnung "Caterer des Jahres" wieder in Präsenz statt.

Hans Jürgen Krone, Chefredakteur des Fachmagazins Cooking + Catering inside und Moderator der Preisverleihung bedankte sich bei allen Bewerbern: „Die große Zahl der Bewerbungen und deren durchgängig hohes Niveau hat erneut die Innovationskraft und Leistungsfähigkeit dieser Branche eindrucksvoll bekräftigt“ sagt er.



LEHRIEDER
begeistert

Von den unzähligen eingereichten Bewerbungen wurden 11 Unternehmen nominiert und haben sich somit für die Befragung durch die zehnköpfige Fachjury qualifiziert.



Dr. Nadine Lehrieder während der Jurysitzung | Foto: Ingo Hilger Fotografie Horesco

Am Abend folgte dann die feierliche Preisverleihung in festlichem Ambiente.

Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG der Messe- und Event-Caterer aus Nürnberg konnte die Königsdisziplin für sich entscheiden und gewann den Preis als „Caterer des Jahres 2023“ in der Kategorie „Nachhaltigkeit“ mit seiner „Naturliebe Küche“. Nach dem „Deutschen Nachhaltigkeitspreis“, welchen Lehrieder bereits im Juni diesen Jahres erhalten hat, eine weitere Bestätigung dafür, dass Lehrieder eine bundesweite Vorreiterrolle im Bereich „nachhaltiges Catering“ eingenommen hat.

Das nachhaltige Veranstaltungskonzept hinter der „Naturliebe Küche“ baut auf drei Säulen auf: Wachstum, Nudging und Ressourcen.

Dr. Nadine Lehrieder, Geschäftsführerin: „Im Zusammenhang mit Unternehmen und Nachhaltigkeit bezieht sich der Begriff "Wachstum" in erster Linie auf das langfristige, nachhaltige Wachstum eines Unternehmens. Dieses Wachstum sollte nicht nur finanzielle Ziele wie Umsatz- oder Gewinnsteigerungen umfassen, sondern auch ökologische und soziale Aspekte berücksichtigen.“

Mit der "Naturliebe Küche" hat Lehrieder ein Veranstaltungskonzept entwickelt, um die Kunden in ihren Nachhaltigkeitsbestrebungen zu bestärken und so ein Wachstum für Unternehmen zu unterstützen, das ökologische und soziale Aspekte beachtet. Nicht nur die Kunden profitieren von dem Konzept, sondern auch die Gäste der jeweiligen Veranstaltung.



LEHRIEDER

begeistert

Dr. Nadine Lehrieder, Geschäftsführerin:

„Nudging bezieht sich auf die Anwendung von sanften, subtilen Anreizen oder Schubsern, um das Verhalten einer Person in eine bestimmte Richtung zu lenken, ohne dabei ihre Wahlfreiheit einzuschränken oder manipulativ zu sein.“

Im Zusammenhang mit Essen kann Nudging genutzt werden, um gesündere Ernährungsgewohnheiten zu fördern.“



Dr. Nadine Lehrieder
Foto: Jana Schmitz, PAPSTAR GmbH

Lehrieder versucht die Kunden mit dem Konzept der „Naturliebe Küche“ zur Auswahl nachhaltiger Lebensmittel durch Nudging zu ermutigen. Ziel ist es, Menschen für den nachhaltigen Konsum von Speisen zu begeistern, indem Gerichte attraktiv gestaltet werden, ohne dass z.B. der Nicht-Vegetarier merkt heute kein Fleisch gegessen zu haben.



LEHRIEDER
naturliebe KÜCHE

Die Menschen sollen Spaß am Essen haben und ihnen soll näher gebracht werden, dass sie mit regionalen, saisonalen Speisen und Speisen aus biologischen Anbau etwas Gutes für sich und die Umwelt tun, ohne sich dabei einschränken zu müssen. Dadurch wird insgesamt schon CO2 eingespart. Weiterhin kann die Veranstaltung durch Kompensationsprojekte CO2 neutral gestellt werden. Die Nutzung von Ressourcen auf nachhaltige Weise ist entscheidend, um die Umwelt zu schützen und die langfristige Lebensfähigkeit unseres Planeten zu gewährleisten. Die nachhaltige Nutzung von Ressourcen ist ein langfristiges Ziel, das von jedem Unternehmen verfolgt werden sollte.

Das Konzept der „Naturliebe Küche“ wurde unter anderem im Rahmen des evangelischen Kirchentags in Nürnberg erfolgreich umgesetzt (rund 40.000 Speisen).

Thomas Domani, Geschäftsführer:

„Dieses ganzheitliche Konzept für nachhaltige Veranstaltungen gab es bisher nicht. Wir haben damit aufgrund unserer langjährigen Erfahrung im Bereich von nachhaltigen Events eine Plattform geschaffen, womit die Kunden ihren Stakeholdern zeigen können, dass sie auch bei Veranstaltungsformaten ganzheitlich im Zeichen der Nachhaltigkeit unterwegs sind.“



Thomas Domani | Foto: Lehrieder



LEHRIEDER

begeistert

Der Messe- und Eventcaterer aus Nürnberg hat mit dem Projekt ein Veranstaltungsformat geschaffen, bei dem Kunden in ihren Nachhaltigkeitsbestrebungen unterstützt werden. Bei den Veranstaltungen werden dazu verschiedene Methoden genutzt, um die SDGs einzuhalten und CO₂ einzusparen. So werden nachhaltige und gesunde Speisen mit geringem CO₂ Ausstoß und wenig Foodwaste angeboten. Der Anteil an regionalen, saisonalen und aus biologischem Anbau kommenden Speisen konnte um 50 Prozent erhöht werden. Durch die Verwendung eines Bio Konverters kann das Abfallvolumen um 90 Prozent gesenkt werden. Durch den Einsatz von Essensausgabestationen anstatt eines Buffets konnte ein Wareneinsatz von drei Prozent eingespart sowie weitere Lebensmittelverschwendung vermieden werden.

Das nachhaltige Catering-Konzept der „Naturliebe Küche“ kann außerdem mit Zero Waste durchgeführt werden, wenn ausschließlich vegane Speisen angeboten werden. Diese können im Bio Konverter komplett zu Humus umgewandelt werden. Mit dem Humus baut Lehrieder eigene Kräuter für Veranstaltungen an. Außerdem wird vorwiegend Mehrweggeschirr eingesetzt. Wenn Tiere verarbeitet werden, kann dem Kunden die ganzheitliche Verarbeitung des Tieres angeboten werden (From nose to tail). Das bedeutet, dass möglichst alles von einem geschlachteten Tier verarbeitet wird.

Über Lehrieder Catering-Party-Service GmbH & Co. KG:

Als Unternehmen mit über 50-jähriger Tradition ist das Thema Nachhaltigkeit schon immer als Firmenwert verankert somit fester Bestandteil der Unternehmens-DNA. Seit 2007 ist das Unternehmen Bio-zertifiziert und seit 2011 Green Globe zertifiziert. Als exklusiver Caterer auf der NürnbergMesse mit über 40 gastronomischen Einrichtungen und Caterer von hochkarätigen Events mit bis zu 30.000 Personen zählt Lehrieder heute zu den führenden kulinarischen Serviceanbietern Deutschlands. Die Kompetenz von Lehrieder als Caterer liegt nicht nur in der Kreation raffinierter Speisen, sondern auch in der Konzeption und Organisation von Events. Daraus ergibt sich für den Caterer eine Vielzahl an Möglichkeiten, um zum nachhaltigeren Umgang mit Ressourcen beizutragen und die Integration der Nachhaltigkeit in der Gesellschaft zu fördern.

Weiterführende Informationen unter: <https://lehrieder.de/lehrieder/nachhaltigkeit/>

Download Pressemitteilung & Fotos unter:

<https://lehrieder.de/lehrieder/presse/>

KONTAKT:

Nadine Sokoll

Referentin der Geschäftsführung

T: +49 (0)911 9358 0800 03

M: +49 (0)170 794 98 92

sokoll@lehrieder.de